

Œufs

œuf en meurette dans son nid de tagliatelles



50 min **30 min** **20 min** **0** **505**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les œufs meurette

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 200 g **Pâtes Tagliatelles**
 100 g **Poitrine de porc fumée**
 100 g **Champignon(s) de Paris**
 10 **Oignon(s) grelot(s)**
 1 **Echalote(s)**
 20 cl **Vin rouge**
 1 branche(s) **Thym**
 10 cl **Fond brun de veau**
 50 g **Beurre**
 10 g **Sucre semoule**
 10 cl **Vinaigre d'alcool blanc**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Éplucher et ciseler finement l'échalote. Réserver dans une casserole.
- 2 Ajouter le thym et le vin rouge dans la casserole.
- 3 Parer et éplucher les champignons de Paris, réserver.
- 4 Peler les oignons grelots, les réserver.
- 5 Laver les champignons et les oignons à l'eau froide. Réserver les champignons dans un plat et les oignons dans une casserole.
- 6 Tailler la poitrine fumée en lardons, réserver dans une assiette.
- 7 Couper les champignons de Paris en petits dés. Réserver.

Étape 2

Cuisson de la garniture

- 1 Cuire les oignons à brun : ajouter le sucre, le beurre et un peu d'eau dans la casserole d'oignon. Assaisonner de sel et de poivre.

- 2 Réaliser un couvercle de papier sulfurisé : plier une feuille en cornet, couper pour qu'elle soit du même rayon que celui de la casserole. L'appliquer dans la casserole et cuire sur feu moyen.
- 3 Faire réduire le mélange échalote et vin rouge.
- 4 En même temps, cuire les lardons dans une poêle à sec. Bien remuer pour qu'ils lâchent leur gras. Réserver.
- 5 Dans la même poêle, faire revenir les champignons. Quand ils sont cuits, ajouter les lardons et bien remuer. Réserver le tout.

Étape 3

Finition de la sauce

- 1 Ajouter le fond de veau dans la sauce réduite et remuer. Porter à ébullition puis réserver.
- 2 Vérifier à la pointe d'un couteau que les oignons sont bien cuits. En réserver un pour la présentation.
- 3 Ajouter les oignons dans la casserole de lardons et champignons. Verser le tout dans la sauce au vin et remuer. Réserver.

Étape 4

Cuisson des oeufs

- 1 Porter un grand volume d'eau à ébullition, ajouter du sel et de l'huile d'olive et plonger les tagliatelles. Laisser cuire al dente en remuant de temps en temps.
- 2 Egoutter les pâtes, ajouter un filet d'huile d'olive et réserver.
- 3 Porter une autre casserole d'eau à ébullition. Quand l'eau bout, ajouter le vinaigre.
- 4 Cuire les oeufs pochés. Compter 2 minutes de cuisson.
- 5 A l'aide de ciseaux, couper les contours pour que l'œuf ait une forme régulière.

Étape 5

Dressage

- 1 Disposer des tagliatelles dans une assiette creuse, en creusant un peu le centre.
- 2 Ajouter l'œuf au milieu des pâtes et arroser de sauce avec les oignons grelots et les lardons.
- 3 Décorer avec l'oignon grelot non glacé et une branche de romarin.